

＜セコムの食のお客様へ＞

この度は数ある商品の中から『牡蠣の塩辛』をご利用いただきまして、誠にありがとうございます。

この牡蠣の塩辛は、牡蠣を知り尽くした目利きが長年の思いを込めて完成させたもの。他では味わえない風味絶佳な商品です。50年以上に渡って海産物に携わってきた猪又毅将さんと息子の一成さんは、牡蠣の旨みを生かした商品を手掛け、この塩辛に辿り着きました。

塩辛は本来、原料と塩以外は使わないもの。この牡蠣の塩辛もまた、昔ながらの製法のまま牡蠣と塩以外には使用していません。新鮮な生牡蠣の水分を選びぬいた塩でゆっくりと抜くことで牡蠣の旨みを凝縮させていく過程は、簡単な作業のようでも牡蠣を知り尽くした職人にしかできない技が詰まっています。

牡蠣を丸ごと使用していますので、姿かたちはまちまち。職人は牡蠣の大きさに合わせて塩をしていきますので、どれを食べても程よい塩加減に仕上がっています。冷凍でお届けしますので、お召し上がりになる前に冷蔵庫に移し解凍してください。箸で持つと牡蠣の芳醇な香りが広がります。

【おいしくお召し上がりいただくために】

- ・大根おろしやレモンを添えてお召し上がりください。
- ・お酒と一緒に楽しめる場合、日本酒か焼酎をお勧めいたします。白ワインには合いませんのでご注意ください。
- ・添加物を使用していませんので、お召し上がりの際には清潔な箸で取り出して、開封後は出来るだけお早めにお召し上がりください。
- ・体調が優れない場合はお召し上がりにならないことをおすすめいたします。

※商品について、お気づきの点がございましたら、下記までご連絡くださいませ。
カスタマーセンター：0120-049-756
ホームページ <http://www.secomfoods.com/>

0230/201411

三日月株式会社

むすぶたし

かきの塩辛



猪又屋
いのまたや

合同会社 猪又屋
フリーダイヤル:0120-716-343
〒986-2133
宮城県石巻市長浜町14番12号

毎度お買上げ頂き
誠に有難う御座います。

猪又屋のむきたて牡蠣の塩辛は、
生食用のかきを厳選使用し熟成
させました。
かきの旨味と香りを閉じ込めた、
逸品です。

〓お召し上がり方〓

大根おろし、レモンを添えて
お召し上がり下さい。



●解凍後はお早めにお召し上がり下さい。